

Dofre

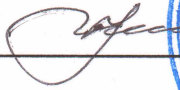
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДВНЗ «Прикарпатський національний університет
імені Василя Стефаника»

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вчена рада ДВНЗ «Прикарпатський національний
університет імені Василя Стефаника»

Протокол від 31 травня 2016 р. № 5

Голова вченої ради

_____  **І. Є. Цепенда**



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Готельно-ресторанна справа»

Перший (бакалаврський) рівень

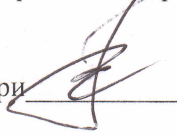
Галузь знань
Спеціальність

24 «Сфера обслуговування»

241 «Готельно-ресторанна справа»

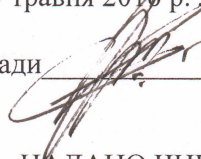
ВНЕСЕНО

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи
Протокол від 17 травня 2016 р. № 12

Завідувач кафедри _____  **Клапчук В.М.**

ПОГОДЖЕНО

Вченою радою факультету туризму
Протокол від 19 травня 2016 р. № 7

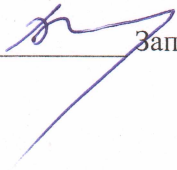
Голова вченої ради _____  **Великочий В.С.**

НАДАНО ЧИННОСТІ

1 вересня 2016 р.

ВВЕДЕНО В ДІЮ

Навчально-методичний відділ

Начальник _____  **Запухляк Р.І.**

ПРОЕКТНА ГРУПА

Керівник
(гарант)

Мендела І.Я. – доцент
кафедри готельно-
ресторанної та
курортної справи,
к.е.н., доцент

Члени групи:

Клапчук В.М. –
завідувач кафедри
готельно-ресторанної
та курортної справи,
д.і.н., професор

Польова Л.В. – доцент
кафедри готельно-
ресторанної та
курортної справи,
к.пед.н., доцент

Івано-Франківськ, 2016

ПЕРЕДМОВА

Проектна група:

1. Мендела І.Я. – керівник (гарант), доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к.е.н., доцент;
2. Клапчук В.М. – завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, д.і.н., професор;
3. Польова Л.В. – доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, к.пед.н., доцент.

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника», факультет туризму, кафедра готельно-ресторанної та курортної справи
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр (перший рівень вищої освіти) Фахівець із готельної та ресторанної справи. Менеджер у готельному господарстві та ресторані
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України; 01.07.2008–01.07.2018
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність: повної загальної середньої освіти
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	2020 р.
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.pu.if.ua/depart/HotelTourism/ua/8355/

2. Мета освітньої програми

Підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями.

3. Характеристика освітньої програми

Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Програма базується на гуманітарних, соціально-економічних, професійних та фундаментальних галузях науки, реальних результатах готельно-ресторанної справи, зорієнтована на актуальні питання і процеси, в рамках яких можлива подальша професійна та наукова кар'єра. Нормативна частина (120 кредитів ЄКТС, 50 % загальної кількості кредитів) включає три цикли: 1. гуманітарної та соціально-економічної підготовки (12 кредитів ЄКТС); 2. фундаментальної, природничо-наукової підготовки (42 кредитів ЄКТС); 3. професійної та практичної підготовки (66 кредитів ЄКТС). Вибіркова частина (12 кредитів ЄКТС, 50 % загальної кількості кредитів) складається з: • дисциплін за вибором навчального закладу (30 кредитів ЄКТС); • дисциплін вільного вибору студента (60 кредитів ЄКТС), з яких 12 кредитів ЄКТС – дисципліни гуманітарної та соціально-економічної підготовки; 18 кредитів ЄКТС – дисципліни фундаментальної, природничо-наукової підготовки; 24 кредитів ЄКТС – дисципліни професійної та практичної підготовки;
--	--

	практичної підготовки (30 кредитів ЄКТС).
Орієнтація освітньої програми	Програма орієнтується на новітні наукові дослідження у галузі організації і діяльності закладів готельного та ресторанного бізнесу, курортного господарства; напрями адаптації до стандартів ЄС.
Основний фокус освітньої програми	Загальна програма: сфера обслуговування. Акцент робиться на здобутті спеціалізованих концептуальних знань у готельній та ресторанній сфері, оригінальному мисленні та інноваційній діяльності, регулюванні земельних, природно-ресурсних відносин у організації та функціонуванні готельно-ресторанних закладів та комплексів.
Особливості програми	Під час навчального процесу здобувач вчиться застосовувати та використовувати: устаткування та технологічне обладнання, що використовуються у готельно-ресторанному господарстві; комп'ютерну техніку та необхідне програмне забезпечення для забезпечення діяльності закладів готельно-ресторанного бізнесу; інноваційні та інформаційні технології у сфері готельно-ресторанної справи.
4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Державні та регіональні органи з громадського харчування, туризму, курортів; підприємства готельного, ресторанного та курортного господарств.
Подальше навчання	Можливість продовження навчання на другому (магістерському) освітньому рівні, отримання післядипломної освіти за спорідненими та іншими освітніми програмами, підвищення кваліфікації, академічна мобільність. Бакалавр з готельно-ресторанної справи підготовлений для вступу за програмами другого циклу освітньої підготовки за спеціальностями 241 «готельно-ресторанна справа», 102 «хімія», 204 «технологія виробництва та переробки продукції тваринництва», 162 «біотехнології та біоінженерія», 181 «харчові технології», 073 «менеджмент», 075 «маркетинг», 103 «науки про Землю», 051 «економіка» тощо.
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Стиль навчання – активний, що дає можливість студенту обирати предмет та організовувати час. Форми проведення занять: лекції, семінарські, практичні та лабораторні заняття, індивідуальна та самостійна робота.
Оцінювання	100-бальна шкала оцінювання. Оцінюються усні виступи, наукові доповіді, вирішення практичних завдань, виконання лабораторних робіт, моделювання ситуацій, тестова перевірка знань. Підсумкове оцінювання: усні та письмові екзамени, заліки, курсова робота, дипломна робота бакалавра.
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання і в господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні	ЗК 1. Здатність до формування світогляду щодо розвитку

компетентності (ЗК)	людського буття, суспільства і природи, духовної культури. ЗК 2. Здатність працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах. ЗК 3. Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків. ЗК 4. Здатність здійснювати комунікаційну діяльність. ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному середовищі.
Фахові компетентності (ФК)	ФК 1. Уміння застосовувати сучасні теоретичні основи стратегічного управління у прийнятті рішень у процесі управління діяльністю та розвитком організації на ринку. ФК 2. Розуміння теоретичних положень маркетингових стратегій управління стратегічною маркетинговою діяльністю закладів на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі. ФК 3. Розуміння стану і проблем охорони праці у індустрії гостинності. ФК 4. Уміння науково обґрунтовувати використання інноваційних ресторанних технологій. ФК 5. Здатність розробляти сучасні об'ємно-планувальні рішення підприємств готельного, ресторанного господарств. ФК 6. Розуміння методології і методики проведення наукових досліджень, здатність до вибору напряму і теми наукового дослідження, організації науково-дослідної роботи для подальшого застосування її результатів у практичній діяльності. ФК 7. Здатність організовувати колективну працю з метою надання послуг розміщення, проживання. Харчування та організації дозвілля. ФК 8. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію. ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, визначати площі приміщень. ФК 10. Здатність здійснювати оперативний контроль якості надання послуг у підприємствах готельного та ресторанного бізнесу, санаторно-курортних закладах. ФК 11. Уміння контролювати якість сировини та готової продукції. ФК 12. Здатність здійснювати розроблення короткострокових і середньострокових планів діяльності підприємств готельного та ресторанного господарств. ФК 13. Здатність планувати середньостроковий розвиток та оперативні конкурентні дії для підприємств готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів. ФК 14. Здатність аналізувати динаміку попиту на продукцію і послуги підприємств готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів.

7. Програмні результати навчання	
Компетентності	Результати навчання
Загальні компетентності	
ЗК 1.	ПРН 1. Здатність розуміння культурологічних питань сучасності розглядати з позицій вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства.
ЗК 2.	ПРН 2. Здатність досліджувати тенденції розвитку та концептуально-змістове моделювання програмних, апаратних, лінгвістичних засобів для автоматизованих систем у соціально-комунікаційних структурах і галузях.
ЗК 3.	ПРН 3. Здатність документально оформляти управлінські рішення.
ЗК 4.	ПРН 4. Здатність дотримуватись загальноприйнятих норм поведінки та моралі в міжособистісних відносинах. Здатність використовувати невербальні засоби комунікації. Здатність використовувати іноземні мови у професійній діяльності
ЗК 5.	ПРН 5. Здатність використовувати іноземну мову для забезпечення результативної професійної діяльності.
Спеціальні (фахові) компетентності	
ФК 1.	ПРН 6. Здатність будувати конкурентну карту ринку, виділяти ключові фактори успіху та розвивати конкурентні переваги організації. Здатність застосовувати альтернативні підходи до формування вибору стратегії.
ФК 2.	ПРН 7. Здатність здійснювати креативне розроблення комплексу стратегій готелів та ресторанів щодо просування їх товарних брендів, а також розробляти стратегічні плани щодо їх реалізації.
ФК 3.	ПРН 8. Здатність використовувати науково обґрунтовані методи і засоби забезпечення безпеки, збереження здоров'я і працездатності людини у процесі праці. Здатність забезпечення організацію безпечної експлуатації технологічного обладнання та ведення технологічних процесів.
ФК 4.	ПРН 9. Здатність самостійно удосконалювати існуючі та розробляти інноваційні технології харчових продуктів. Здатність аналізувати розвиток новітніх філософій закладів ресторанного господарства.
ФК 5.	ПРН 10. Здатність розробляти нормативну документацію щодо проектування закладів готельного і ресторанного господарства. Здатність визначати якість проектних рішень підприємств готельного та ресторанного господарств.
ФК 6.	ПРН 11. Здатність до розроблення власних визначень, рішень, стратегій, розширення своїх компетенцій та їх диверсифікація на складові індустрії гостинності. Здатність самостійно формулювати гіпотезу, мету, завдання дослідження в рамках загального наукового процесу. Здатність розробляти методики та методичні рекомендації щодо впровадження результатів наукових досліджень. Здатність сформувати творчий колектив та організувати його роботу, створивши творчу атмосферу.
ФК 7.	ПРН 12. Здатність застосовувати сучасні методи для аналізування тенденцій і перспектив розвитку індустрії гостинності; знання особливості функціонування закладів готельного та ресторанного господарства, курортів; форми управління підприємствами індустрії гостинності в Україні та в світі.
ФК 8.	ПРН 13. Здатність, використовуючи існуючі джерела інформації, раціоналізаторські пропозиції, інформацію щодо стану технологічного обладнання. За допомогою відповідних стандартів і правил удосконалювати діючі на виробництві технологічні операції; впроваджувати прогресивні технології; раціонально використовувати сировину, напівфабрикати, устаткування.
ФК 9.	ПРН 14. Здатність вирішувати питання раціонального використання площ і забезпечення закладу усіма видами устаткування, виробничим

	інвентарем, кухонним посудом відповідно до існуючих нормативів та згідно з вимогами охорони праці та здоров'я, захисту навколишнього середовища, протипожежного захисту, санітарними правилами.
ФК 10.	ПРН 15. Здатність дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог до технічного обслуговування приміщень і устаткування на підприємствах готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів.
ФК 11.	ПРН 16. Здатність брати участь у розробленні схеми контролю на виробництві.
ФК 12.	ПРН 17. Здатність оцінювати за стандартними методиками конкурентоспроможність та економічний потенціал підприємств на основі даних статистичної звітності, бухгалтерського обліку та спеціальних досліджень. Здатність за показниками сезонності корегувати обсяги надання послуг, асортимент продукції та сезонні ціни на продукцію і послуги.
ФК 13.	ПРН 18. Здатність планувати й управляти процесами у виробничій та організаційно-обслуговуючій підсистемах підприємств.
ФК 14.	ПРН 19. Здатність визначати характеристики цільового для підприємства сегмента ринку, потенційних споживачів, їх поведінкові особливості, використовуючи результати маркетингових досліджень. Здатність підготовлювати матеріали до розроблення маркетингового плану підприємств готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів.
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Кадрове забезпечення здійснюється відповідно до Ліцензійних умов
Матеріально-технічне забезпечення	Здійснюється відповідно до Ліцензійних умов
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Забезпечення інформаційними та навчально-методичними матеріалами згідно Ліцензійних умов
9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	–
Міжнародна кредитна мобільність	–
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	–

2. Перелік компонент освітньо-професійної/наукової програми та їх логічна послідовність

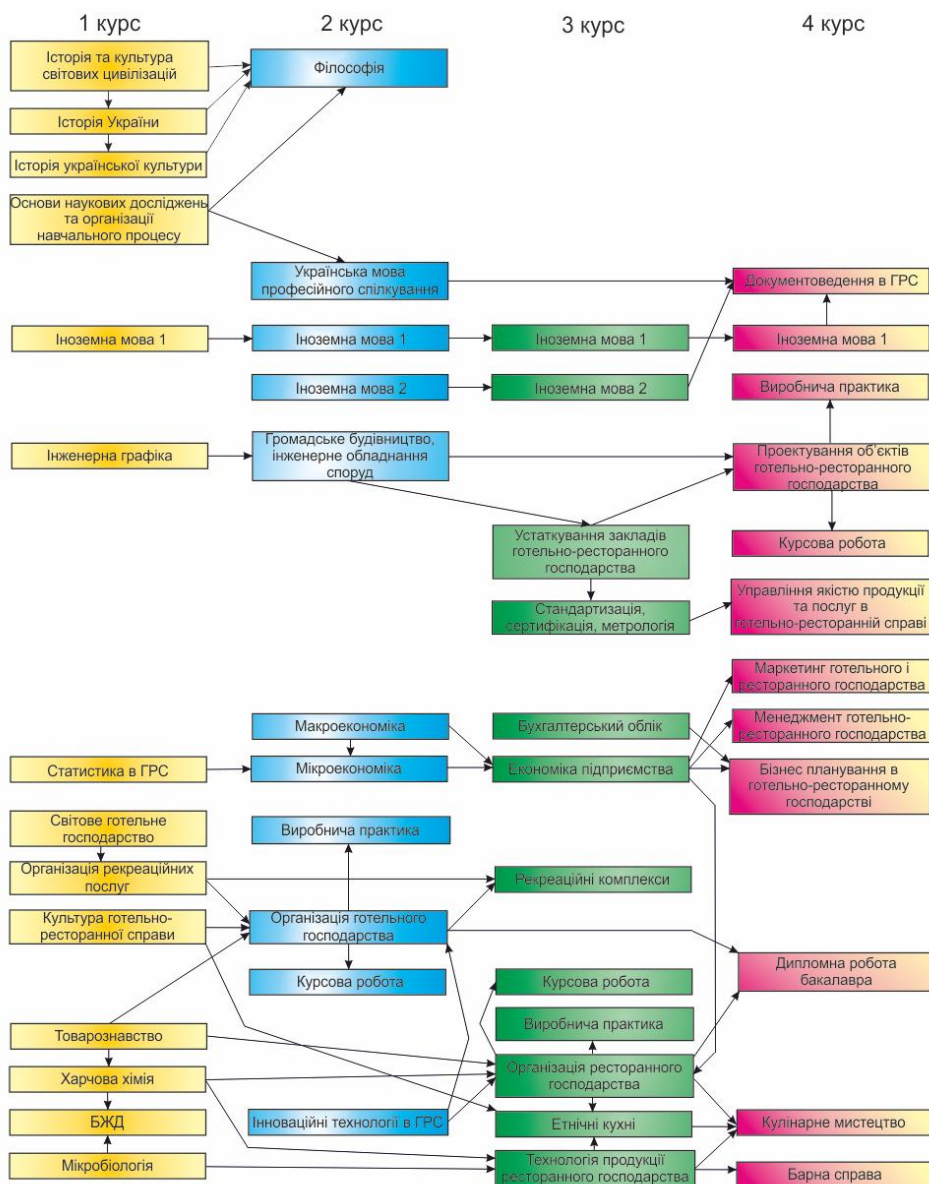
2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.	Історія України	3	Іспит
ОК 2.	Історія української культури	3	Залік
ОК 3.	Українська мова (за проф. спрям.)	3	Іспит
ОК 4.	Філософія	3	Залік
ОК 5.	Харчова хімія	3	Іспит
ОК 6.	Мікробіологія	3	Іспит
ОК 7.	Мікроекономіка	6	Іспит

ОК 8.	Макроекономіка	6	Іспит
ОК 9.	Світове готельне господарство	6	Іспит
ОК 10.	Економіка підприємства	6	Іспит
ОК 11.	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	6	Іспит
ОК 12.	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	3	Іспит
ОК 13.	Устаткування закладів ГРГ	3	Іспит
ОК 14.	Інженерна графіка	3	Залік
ОК 15.	Товарознавство	6	Іспит
ОК 16.	Організація готельного господарства	15	Залік, іспит
ОК 17.	Організація ресторанного господарства	15	Залік, іспит
ОК 18.	Технологія продукції ресторанного господарства	6	Залік, іспит
ОК 19.	Громадське будівництво, інженерне обладнання споруд	6	Іспит
ОК 20.	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	6	Іспит
ОК 21.	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	9	Залік, іспит
ОК 22.	Виробнича практика	12	Залік
ОК 23.	Курсова робота	6	Іспит
ОК 24.	Атестація	3	Іспит
ОК 25.	Дипломна робота бакалавра	9	Публічний захист
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		150	
Вибіркові компоненти ОП			
<i>Вибірковий блок 1 (за вибором ВНЗ)</i>			
ВБ 1.1.	Ділова іноземна мова 1	3	Іспит
ВБ 1.2.	Безпека життєдіяльності	3	Залік
ВБ 1.3.	Стандартизація, сертифікація, метрологія	3	Залік
ВБ 1.4.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) 1	21	Заліки, іспити
Обсяг вибірових компонент блоку 1		30	
<i>Вибірковий блок 2 (за вибором студентів)</i>			
ВБ 2.1.	Історія та культура світових цивілізацій / Глобалізація культури	6	Залік
ВБ 2.2.	Документоведення в готельно-ресторанній справі / Документообіг в ГРС	3	Іспит
ВБ 2.3.	Ділова іноземна мова 2 / Лінгвокраїнознавство	12	Заліки, іспити
ВБ 2.4.	Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві / Основи податкової політики в Україні	3	Іспит
ВБ 2.5.	Основи наукових досліджень та організації навчального процесу / Методика наукових досліджень	6	Іспит
ВБ 2.6.	Рекреаційні комплекси світу / Туристичні центри світу	3	Іспит
ВБ 2.7.	Бухгалтерський облік / Облік та аудит	3	
ВБ 2.8.	Статистика в готельно-ресторанній справі / Прикладна статистика	3	Залік
ВБ 2.9.	Етнічні кухні / Кухні народів світу	3	Іспит
ВБ 2.10.	Організація рекреаційних послуг / Рекреалогія	6	Іспит
ВБ 2.11.	Інноваційні технології в ГРС / Новітні готельні системи	3	Залік
ВБ 2.12.	Кулінарне мистецтво / Виставкові блюда світу	3	Залік
ВБ 2.13.	Культура в готельно-ресторанній справі / Нормативна поведінка у готелях і ресторанах	3	Залік
ВБ 2.14.	Барна справа / Обслуговування у барах	3	Залік
Обсяг вибірових компонент блоку 2		60	
Загальний обсяг вибірових компонент:		90	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

2.2. Структурно-логічна схема ОП

Структурно-логічна схема спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі захисту дипломної роботи бакалавра та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: Бакалавр з готельно-ресторанної справи.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

**4. Матриця відповідності програмних компетентностей
компонентам освітньої програми**

	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.	ОК 11.	ОК 12.	ОК 13.	ОК 14.	ОК 15.	ОК 16.	ОК 17.	ОК 18.	ОК 19.	ОК 20.	ОК 21.	ОК 22.	ОК 23.	ОК 24.	ОК 25.	ВБ 1.1.	ВБ 1.2.	ВБ 1.3.	ВБ 1.4.	ВБ 2.1.	ВБ 2.2.	ВБ 2.3.	ВБ 2.4.	ВБ 2.5.	ВБ 2.6.	ВБ 2.7.	ВБ 2.8.	ВБ 2.9.	ВБ 2.10.	ВБ 2.11.	ВБ 2.12.	ВБ 2.13.	ВБ 2.14.	
ЗК 1	+	+	+	+	+	+												+				+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+				+			+			
ЗК 2	+	+					+	+	+	+	+	+				+	+					+	+	+	+				+			+			+	+				+				
ЗК 3		+		+												+	+			+		+	+	+	+																+			
ЗК 4	+	+	+	+							+	+				+	+					+	+	+	+	+					+		+								+	+	+	
ЗК 5	+	+					+	+	+	+	+	+				+	+					+	+	+	+	+	+				+	+	+		+			+		+	+	+		
ФК 1								+	+	+	+	+										+	+	+	+	+							+				+			+				
ФК 2										+	+	+				+	+					+	+	+	+	+										+	+				+			
ФК 3					+	+							+		+	+	+	+	+		+	+	+	+	+			+	+								+	+						
ФК 4					+	+							+				+	+				+	+	+	+	+							+	+					+		+		+	
ФК 5														+					+		+	+	+	+	+	+												+			+			
ФК 6											+					+	+	+				+	+	+	+	+	+			+	+		+	+			+			+				
ФК 7											+					+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+						+		+				+		+	+	+	
ФК 8					+	+							+		+		+	+				+	+	+	+	+			+			+					+			+		+	+	
ФК 9													+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+				+												+		+	
ФК 10					+	+					+					+	+	+		+		+	+	+	+	+																	+	+
ФК 11					+	+							+		+		+	+		+		+	+	+	+			+	+									+			+		+	
ФК 12							+	+		+		+					+	+				+	+	+	+						+		+		+	+	+			+				
ФК 13							+	+		+		+				+	+					+	+	+	+							+		+		+	+			+	+			
ФК 14										+	+	+				+	+					+	+	+	+										+	+	+	+						

**5. Матриця відповідності програмних результатів навчання (ПРН)
відповідним компонентам освітньої програми**

	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.	ОК 11.	ОК 12.	ОК 13.	ОК 14.	ОК 15.	ОК 16.	ОК 17.	ОК 18.	ОК 19.	ОК 20.	ОК 21.	ОК 22.	ОК 23.	ОК 24.	ОК 25.	ВБ 1.1.	ВБ 1.2.	ВБ 1.3.	ВБ 1.4.	ВБ 2.1.	ВБ 2.2.	ВБ 2.3.	ВБ 2.4.	ВБ 2.5.	ВБ 2.6.	ВБ 2.7.	ВБ 2.8.	ВБ 2.9.	ВБ 2.10.	ВБ 2.11.	ВБ 2.12.	ВБ 2.13.	ВБ 2.14.		
ПРН 1.	+	+		+																		+	+	+	+					+					+		+	+		+	+				
ПРН 2.			+																			+	+	+	+	+					+	+			+				+						
ПРН 3.											+	+					+	+		+		+	+	+	+	+					+														
ПРН 4.			+	+																		+	+	+	+	+	+				+		+									+			
ПРН 5.																						+	+	+	+	+	+				+		+												
ПРН 6.							+	+		+	+	+										+	+	+	+	+																			
ПРН 7.																+	+	+				+	+	+	+	+							+	+					+	+	+		+		
ПРН 8.					+	+							+						+	+	+	+	+	+	+	+		+		+										+	+	+		+	
ПРН 9.																	+	+	+		+	+	+	+	+	+								+	+	+		+		+	+		+		
ПРН 10.														+					+		+	+	+	+	+	+																			+
ПРН 11.																						+	+	+	+	+								+						+					
ПРН 12.									+		+	+					+	+				+	+	+	+	+							+		+					+					
ПРН 13.					+	+							+		+					+	+	+	+	+	+	+			+																
ПРН 14.					+	+							+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+		+											+						
ПРН 15.													+									+	+	+	+	+		+	+																
ПРН 16.													+							+		+	+	+	+	+		+	+																
ПРН 17.							+	+		+	+	+										+	+	+	+	+								+	+		+	+							
ПРН 18.							+	+		+	+	+										+	+	+	+	+								+	+		+	+							
ПРН 19.							+	+		+	+	+										+	+	+	+	+								+	+		+	+							